

babeczki kolorowe dla dzieci



SZEF KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

babeczki	1 gram
masa	1 gram
krem do karparki	1 gram
cukier puder	1 gram
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pieczemy babeczki w papilotach jakie babeczki to już wasz wybór jedni lubią czekoladowe inni maślane.....:)

krem do babeczek tak samo ja robię krem do karparki ale może być bita śmietana z żelatyną i cukrem. do barwienia kremu i malowania kwiatków (masa dragant) farbek spożywczych lub barwników używamy

masa dragant

cukier puder 500g i rozpuszczona żelatyna 20 ml

łączymy i mieszamy jak ciasto na makaron wałkujemy i wycinamy lub lepimy (dosyć sztywne) forma i wzorki dekoracji to dowolność(odstawić do wyschnięcia 20 minut).

Po godzinie masa będzie jak kamień(można ją odświeżyć w mikrofalówce kilka sekund :)))

smacznego